

## stout

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **29.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (63.2%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.3%)	68 %	400
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (10.5%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5.3%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %